

C6GMX9

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reiningingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709272531
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



Design	Classici	Kleur bedieningsknoppen	Inox
Series	Sinfonia	Display	Touch
Kleur	Inox	Aantal bedieningsknoppen	6
Afwerking	Geborsteld inox	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Squadrato	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Met 2 horizontale stroken	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Upstand	Ja	Type glas	Eclipse zwart glas
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Pootjes	Zilver
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly	Logo	Assembled st/steel
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Circulatie (ventilator + circulaire)	 Turbo
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte	

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

Technische specificaties kookplaat

 UR			
Totaal aantal kookzones	4		
Linksvoor - Gas - URP	4.20 kW		
Linksachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Rechtsachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Rechtsvoor - Gas - AUX	1.00 kW		
Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

								
Aantal lampen	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja					
Aantal ventilatoren	1	Aantal ruiten ovendeur	3					
Netto volume 1e oven	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1					
Bruto volume, oven 1	79 l	Veiligheidsthermostaat	Ja					
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling					
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm					
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch					
Type licht	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W					
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1000 W					
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Grill - vermogen	1700 W					
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W					
Opening deur	Neerwaarts	Circulatie - vermogen	2000 W					
Uitneembare ovendeur	Ja							
Volledig glazen binnendeur	Ja							

Grill type

Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja
Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



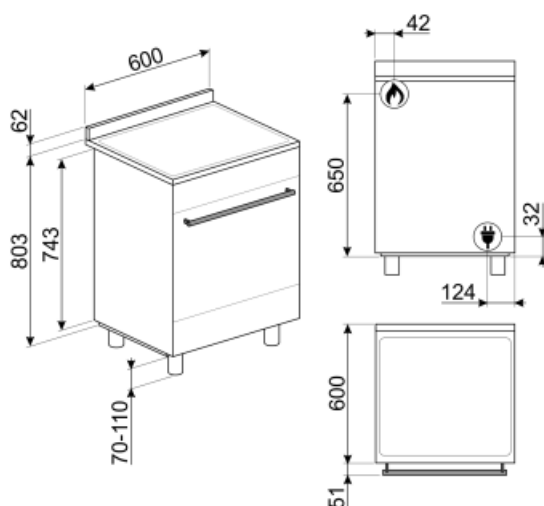
Houder t.b.v. caffettiera 1
Ovenrooster met stop 2
Bakplaat (40 mm) 1

Inzetrooster 1
Telescopische geleiders, 1 gedeeltelijk uitschuifbaar

Elektrische aansluiting

Stekker (F;E) Schuko
Nominale aansluitwaarde 3000 W
Stroom 13 A
Spanning 220-240 V

Type of electric cable installed Yes, Single phase
Frequentie 50/60 Hz
Connection box 3 polig



Not included accessories



TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



SFLK1

Child lock



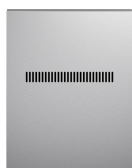
PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



BGTR9

Cast iron grill plate suitable for 90 cm Victoria, 60 and 90 cm Master and Sinfonia cookers



KITC6X

Splashback, 60cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



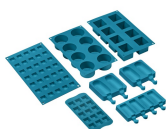
BBQ

Dubbelzijdig



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

Symbols glossary (TT)

	Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking		Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
	Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.		Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
	Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.		De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
	Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.		Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.